

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S

GRILL

BIBEL

VOL.2

G|U

INHALT

EINFÜHRUNG 6

DIE »4 T« 9

TEMPERATUR 10

TIMING 20

GRILLKOMPASS 24

TECHNIKEN 30

TOOLS 44

KAPITEL 1

VORSPEISEN 50

KAPITEL 2

RIND & LAMM 90

KAPITEL 3

SCHWEIN 156



KAPITEL 4
GEFLÜGEL 204

KAPITEL 5
SEAFOOD 248

KAPITEL 6
GEMÜSE & BEILAGEN 284

KAPITEL 7
DESSERTS 318

EXTRAS
WÜRZMISCHUNGEN & WÜRZPASTEN 332
MARINADEN & LAKEN 334
SAUCEN, DRESSINGS & MEHR 336

REGISTER 343
IMPRESSUM 360





Temperatur



Timing



Techniken



Tools

DIE »4 T«

Beim Grillen in seiner schönsten und einfachsten Form geht es um nichts weiter als um Feuer, Essen und entspanntes Beisammensein im Freien. Es sind diese Ungezwungenheit und natürlich die unvergleichlichen Raucharomen, die uns immer wieder an den Grill locken. Für stressfreies Gelingen muss man jedoch vier entscheidende Elemente gut beherrschen: Temperatur, Timing, Techniken und Tools.

Sagen wir, Sie möchten ein paar Steaks grillen. Dazu müssen Sie als Erstes im Grill die richtige Temperatur herstellen und dann auch halten – die Grundvoraussetzung, damit das Fleisch eine gute Bräunung und Kruste bekommt. Als Nächstes ist das Timing zu beachten, sodass die Steaks je nach Zuschnitt und Dicke auf den Punkt garen. Eine weitere Säule für Erfolge am Grill ist eine solide Beherrschung der Techniken, bei Steaks etwa der Hitzewechsel (auch als »Sear and slide« bekannt, siehe Seite 125), das Rückwärtsgrillen (siehe Seite 116) oder auch das Garen direkt auf der Glut (siehe Seite 130), das übrigens viel einfacher geht, als es klingt.

Das vierte Element sind schließlich die richtigen Tools bzw. das Zubehör. Dass sich mit einer Grillzange Steaks am besten wenden lassen, weiß jeder. Nicht allen aber ist vielleicht bewusst, wie wichtig ein digitales Fleischthermometer ist, das Ihnen sagt, wann Ihre Steaks perfekt sind.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, wie Sie mit der richtigen Grilltemperatur, der passenden Gardauer, den bewährten Techniken und dem geeigneten Zubehör fantastisches Essen zustande bringen. Damit werden Sie Bestnoten erzielen für den Geschmack, auf Englisch »taste«. Das wäre dann quasi das »5. T«.



*Porterhouse-Steaks mit »Board
Sauce« REZEPT SIEHE SEITE 126*

PORTERHOUSE-STEAKS

Vielleicht hatten Sie schon einmal das Glück, in einem Steakhaus oder auch privat bei einem Grillvirtuosen zu sehen, wie man direkt über flackerndem Feuer imposante Porterhouse-Steaks nach allen Regeln der Kunst zubereitet. Allen, die dieses Kunststück erst noch erlernen möchten, geben wir hier einige Tipps.

Gelingtipps für das ultimative Porterhouse-Steak

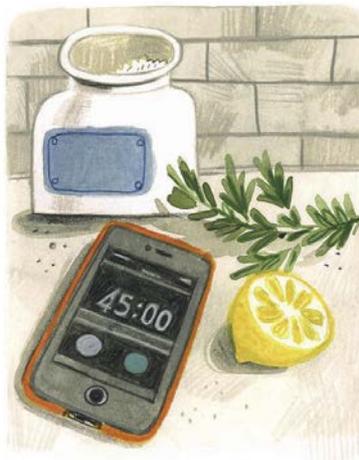


1. Großer Filetanteil gesucht. Kennzeichnend für ein Porterhouse-Steak, bei dem es sich im Grunde um ein Filet und ein Strip-Steak mit einem Knochen dazwischen handelt, ist die Breite des Filetanteils. Misst diese gut 3 cm, handelt es sich um ein Porterhouse-Steak, liegt sie darunter ist es ein T-Bone-Steak.

2. Dicke, marmorierte Steaks wählen. Porterhouse-Steaks sollen fleischig und saftig sein. Sind sie zu dünn geschnitten oder zu mager, dann garen sie zu schnell und trocknen aus. Für ein gutes Ergebnis sollten die Steaks mindestens 2½ cm dick und stark marmoriert sein.

3. Flammenbildung durch Fett vermeiden. Fett ist durchaus willkommen. Allerdings können zu große Ansammlungen, insbesondere am Rand von Steaks, schmelzen und damit unerwünschte Flammenbildung verursachen. Denken Sie beim Steakkauf daran und entfernen Sie die Fettschicht am Rand bis auf 5–6 mm.

4. Wohltemperiertes Fleisch. Eiskalte Steaks garen viel langsamer als solche, die vor dem Grillen 30–60 Min. Raumtemperatur annehmen konnten. Je länger die Garzeit aber dauert, desto trockener ist am Ende das



Fleisch. Eine gewisse Aufwärmphase vor dem Grillen tut den Steaks also mehr als gut.

5. Zweimal salzen. Rohe Steaks werden großzügig gesalzen, und zwar vorzugsweise mit grobem Meersalz, das sich gut löst und die Fleischaromen unter der Oberfläche zur Entfaltung bringt. Nach dem Grillen und Aufschneiden die Scheiben gleichmäßig leicht salzen.



6. Das Filet weniger stark anbraten. Der Filetanteil des Porterhouse-Steaks ist schneller gar als der Rest. Um diesen Unterschied auszugleichen, platzieren Sie die Filetseite am äußeren Rand der Zone für direkte Hitze (fast über indirekter Hitze). So ist das Filet während des Anbratens etwas schwächerer Hitze ausgesetzt und gart folglich langsamer.

7. Hitzewechsel. Um bei diesen dicken Steaks ein attraktives Grillmuster und eine kräftige Bräunung zu erzielen, ohne dabei die Ober- und Unterseite zu übergaren, geht man wie folgt vor: Die Steaks über direkter starker Hitze auf beiden Seiten einige Minuten anbraten und dann über indirekter Hitze fertig garen.

Porterhouse-Steaks mit »Board Sauce«

2 schön marmorierte Porterhouse-Steaks, je etwa 450 g schwer und 3–4 cm dick

2 EL Olivenöl

2 TL grobes Meersalz

FÜR DIE SAUCE

2 kleine Schalotten (insgesamt etwa 70 g), fein gewürfelt

2 EL Kapern, abgespült, abgetropft und fein gehackt

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

4 EL fein gehackte Basilikumblätter

1 TL fein gehackte Rosmarinblätter

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamico-Essig (vorzugsweise 10 Jahre gereift)

Ruck, zuck entsteht direkt auf einem Schneidbrett aus einer Handvoll Zutaten eine schmackhafte Sauce, durch die man dann die gegrillten Steaks zieht. Auch andere frische Kräuter sowie unterschiedliche Öl- und Essigsorten sind für diese schnelle Sauce geeignet.



1. Die Steaks nebeneinander auf ein Backblech legen und mit Küchenpapier trockentupfen. Auf beiden Seiten mit dem Öl einreiben, dann gleichmäßig mit dem Salz bestreuen. Bei Raumtemperatur 1 Std. ruhen lassen. Inzwischen die Sauce zubereiten und den Grill vorbereiten.



2. Alle festen Zutaten für die Sauce einschließlich ½ TL des Pfeffers in die Mitte eines großen Schneidbretts häufen. Öl und Essig über die Zutaten träufeln. Bis zu 1 Std. beiseite stellen, bis der Grill vorbereitet ist und die Steaks gegrillt sind.



6. Die Sauce auf dem Brett zu einem Spiegel verstreichen, auf dem beide Steaks nebeneinander Platz haben.



7. Mit einer Grillzange die Steaks auf das Brett heben und auf den Saucenspiegel legen. Die Oberseite der Steaks mit dem restlichen ½ TL Pfeffer bestreuen.



FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT:
10-15 MIN.



GRILLZEIT:
10-12 MIN.



RUHEZEIT:
3-5 MIN.



3. Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–230 °C) vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste säubern.



4. Die Steaks über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen, bis sie rosa/rot (medium rare) sind bei einer Kerntemperatur von 51–54 °C, dabei ein- bis zweimal wenden und auf dem Rost umplatzieren. Für eine längere Garzeit die Steaks in die Zone für indirekte Hitze legen.



5. Inzwischen die Saucenzutaten auf dem Brett mit einem Holzlöffel behutsam vermengen, sodass sich eine saftige Mischung ergibt.



8. Nun die Steaks mithilfe der Zange hin und her bewegen, sodass sie einen Teil der Saucenaromen in sich aufnehmen. Die Steaks wenden und ohne Abdeckung 4–5 Min. ruhen lassen.



9. Das Fleisch vom Knochen schneiden.



10. Anschließend das Fleisch quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dabei die einzelnen Scheiben in der Sauce drehen und wenden, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Nach Geschmack nochmals salzen und pfeffern und dann sofort servieren.



Carnitas mit allen Extras

REZEPT SIEHE SEITE 202

CARNITAS

Für Ihre nächste Party möchten wir Ihnen Carnitas-Tacos dringend ans Herz legen. Mit nur einer Schweineschulter verköstigen Sie eine größere Gästeschar. Und wenn Sie die Carnitas zusammen mit allen Extras zur Selbstbedienung hinstellen, können auch Sie Ihr Fest entspannt genießen. Der Salat in diesem Rezept reicht für die Tacos, aber er schmeckt auch als Beilage zu einem anderen Essen so gut, dass Sie vielleicht besser gleich die doppelte Menge zubereiten.



Carnitas mit allen Extras

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

- 1 EL grobes Meersalz
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Chilipulver (Gewürzmischung)
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1,5–1,8 kg ausgelöster Schweineschulterbraten (Boston-Butt-Zuschnitt, d.h. mit Nackenstück)

- 2 EL Rohrohrzucker
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 große Zwiebel, geschält und in 8 Spalten geschnitten
- 5 Knoblauchzehen, geschält und angedrückt
- 4 EL fein gehackte Chipotle-Chilischoten in Adobo-Sauce
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Bio-Orange, mit der Schale in 8 Spalten geschnitten
- 4 EL Olivenöl

FÜR DEN SALAT

- 80 ml frisch gepresster Limettensaft
- 3 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 2 TL grobes Meersalz
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Kopf Rotkohl (etwa 800 g), Blätter in feine Streifen geschnitten oder gehobelt
- 2 Möhren, geschält und geraspelt

- Tortillas, aufgewärmt
- Pico de Gallo (siehe Seite 339)
- Guacamole (siehe Seite 340)
- Queso fresco (mexikanischer Frischkäse, ersatzweise Feta)
- Koriandergrün
- 2 Limetten, geviertelt

Optisch erinnern die wunderbar zarten, saftigen Carnitas an Pulled Pork. Zubereitet werden sie jedoch eher wie confiertes Schweinefleisch, das ja in Fett gegart wird. Das Fett wirkt als Hitzepuffer und verhindert, dass die Muskelfasern zu schnell garen und ihre Feuchtigkeit abgeben, bevor das Kollagen zu geschmeidiger Gelatine geschmolzen ist.



1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (180–230 °C) vorbereiten. Für die Würzmischung die Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Fleisch gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen. Den Grillrost mit der Bürste säubern.



2. Den Schulterbraten über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel angrillen und dabei nach Bedarf wenden, bis er nach 8–10 Min. rundherum gebräunt ist. Auf ein Schneidbrett geben. Die Temperatur des Grills für indirekte schwache Hitze auf 160 °C absenken.



6. Inzwischen für den Salat in einer großen Schüssel den Limettensaft mit Öl, Zucker, Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer gründlich verrühren. Den Rotkohl dazugeben und gut mit dem Dressing vermengen. Etwa 30 Min. durchziehen lassen, dabei ab und zu umrühren (oder den Salat, falls Sie ihn im Voraus zubereiten, kalt stellen).



7. Wenn das Fleisch gar ist, Topf oder Pfanne vom Grill nehmen und die Temperatur des Grills für **direkte mittlere bis starke Hitze** auf etwa 230 °C erhöhen. Die Grillplatte über direkte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel kräftig vorheizen. Das Fleisch mit einer Zange aus Topf oder Pfanne nehmen und auf ein Schneidbrett geben. Den Fond durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Siebrückstände wegwerfen. Die Schüssel beiseitestellen.



FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT:
1 STD.



GRILLZEIT:
ETWA 3 STD.

ZUBEHÖR:
DUTCH OVEN
(8 L INHALT) ODER
GUSSEISERNE PFANNE
(Ø 30 CM) MIT DECKEL,
GROSSE GUSSEISERNE
GRILLPLATTE



3. Das Fleisch in etwa 5 cm große Stücke schneiden. In den Dutch Oven oder die gusseiserne Pfanne geben. Mit Zucker sowie Oregano bestreuen und gründlich durchmischen.



4. Zwiebel, Knoblauch, Chipotle-Chilis und Lorbeerblätter zwischen dem Fleisch verteilen. Die Orangenspalten über den Zutaten ausdrücken, dann die Schalen zwischen die Fleischstücke schieben. Zuletzt alles mit dem Olivenöl beträufeln. Topf oder Pfanne mit einem Deckel verschließen.



5. Den verschlossenen Topf oder die Pfanne über **indirekte schwache Hitze** stellen und das Fleisch bei geschlossenem Grilldeckel etwa 3 Std. garen, bis es sich mit zwei Gabeln mühelos zerteilen lässt.



8. Das Fleisch mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen.



9. Vom Fond das Fett, das sich in der Zwischenzeit an der Oberfläche abgesetzt hat, abschöpfen und in eine separate Schüssel geben. 2-3 EL des Fetts zum Befeuften über das Fleisch träufeln. Die heiße Grillplatte mit 1 EL des Fetts bestreichen und die Hälfte des Fleisches auf der Grillplatte verteilen.



10. Fleisch etwa 5 Min. braten, bis die Ränder gebräunt und karamellisiert sind, dabei ab und zu mit einer Grillzange durchmischen. Auf einer Servierplatte anrichten. Restliches Fleisch genauso braten, dabei nach Bedarf weiteres Fett zugeben. Mit Tortillas, Rotkohlsalat, Pico de Gallo, Guacamole, Queso fresco, Koriander und Limetten servieren. Die Gäste bedienen sich selbst.

GESCHMACKS- UPGRADE *für* **HÄHNCHEN- BRUST**

Der Geschmack von Hähnchenbrustfilets ist so viel besser, wenn Sie ihnen ein mindestens 30-minütiges Marinadebad gönnen. Und wenn sie dann fachmännisch gegrillt auf den Teller kommen, was läge näher, sie mit Aromen abzurunden, die mit denen der Marinade harmonieren?



TOMATEN À LA BRUSCHETTA

Die Hähnchenbrustfilets mind. 30 Min. oder über Nacht in 250 ml Balsamico-Vinaigrette (siehe Seite 340) marinieren. Für das Topping 500 g entkernte und fein gewürfelte Tomaten mit 2 EL fein gehackten Basilikumblättern, 2 TL Olivenöl, ½ TL grobem Meersalz, ¼ TL frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und 1 großen, fein gehackten Knoblauchzehe mischen. Die Filets salzen und pfeffern, anschließend nach dem Rezept auf Seite 210 grillen. Die Tomatenmischung mit einem Löffel über den Filets verteilen. Mit gerösteten Brotscheiben servieren.

HONIG-SRIRACHA-LIMETTE

In einer Schüssel 4 EL frisch gepressten Limettensaft mit 4 EL Honig, 2 EL Sojasauce, 2 EL Dijon-Senf, 2 EL Öl, 1½ EL Chili-Knoblauch-Sauce (Sriracha) und 2 fein gehackten Knoblauchzehen verquirlen. Hähnchenbrustfilets in der Hälfte davon mind. 30 Min. marinieren. Den Rest der Marinade in einem Topf zu einer Glasur einköcheln lassen. Hähnchenbrustfilets nach Rezept auf Seite 210 grillen und anschließend mit der Glasur bestreichen. Mit Frühlingszwiebeln oder gehackten Korianderblättern garnieren.



HAWAIIANISCH

Hähnchenbrustfilets in 180 ml japanischer Teriyaki-Sauce mind. 30 Min. oder über Nacht marinieren. Für die Salsa 200 g fein gewürfelte Ananas, 100 g fein gewürfelte rote Paprikaschote, 4 EL fein gewürfelte rote Zwiebeln, 2 EL fein gehackte Korianderblätter, 1 EL frisch gepressten Limettensaft, ¼ TL grobes Meersalz, 1 großzügige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und 1 kleine, fein gehackte Jalapeño-Chilischote mischen. Die Filets nach dem Rezept auf Seite 210 grillen. Salsa auf die Filets löffeln und servieren.

KÄSE-BRÖSEL

Die Hähnchenbrustfilets in 250 ml der italienischen Vinaigrette (siehe Seite 341) mind. 30 Min. oder über Nacht marinieren. In einer Schüssel 4 EL frisch geriebenen italienischen Asiago- oder Pecorino-Käse, 1 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter, ¼ TL grobes Meersalz, 1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und 4 EL geröstetes japanisches Panko-Paniermehl vermengen. Die Hähnchenbrustfilets mit ¾ TL grobem Meersalz und ½ TL frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen, anschließend nach dem Rezept auf Seite 210 grillen. 3–4 Min. vor Ende der Grillzeit die Käse-Brösel über den Filets verteilen. Mit Zitronenspalten servieren.



*Ganze Grillkartoffeln
mit Kräuterbutter*
REZEPT AUF SEITE 310

KARTOFFELN

Wussten Sie, dass unser Planet mehr Kartoffeln als jedes andere Gemüse hervorbringt? Diese riesige Menge unterschiedlich geformter Knollen teilt sich in zwei Hauptkategorien, nämlich mehlig- und festkochend. Kartoffeln der mehligkochenden Art enthalten erheblich mehr Stärkepartikel, die im Verlauf des Garprozesses anschwellen und so für ein recht lockeres Gefüge sorgen. Demgegenüber behalten festkochende Kartoffeln beim Garen einen eher kernigen Biss. Mit diesem Grundwissen entlassen wir Sie nun zu Ihrer Erkundungstour durch die Grillkartoffel-Welt.

Gelingtipps für die ultimative ganze Grillkartoffel

1. Setzen Sie auf mehligkochend.

Für ein richtig schön fluffiges Gaumengefühl wählen Sie eine der mehligkochenden Sorten. Denn diese sind aufgrund ihrer stärkebedingt lockeren Struktur besonders offen für alle möglichen Toppings.



2. Gründlich säubern. Die Kartoffeln kurz in kaltes Wasser einlegen und dann alle Schmutzreste unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Anschließend die Kartoffeln mit einem sauberen Küchentuch sorgfältig trockentupfen – so erhalten Sie beim anschließenden Grillen knusprige Schalen. Die Kartoffeln, bevor sie auf den Rost kommen, mit etwas Olivenöl oder, besser noch, mit Speckfett oder einem anderen aromatischen Fett einreiben. Zuletzt salzen und pfeffern.



3. Dampf ablassen. Die Kartoffeln vor dem Grillen mehrmals mit einer Gabel oder einem Metallspieß einstechen, damit während des Garens der Dampf austreten kann. Sie sind gar, wenn die Stärkepartikel zum Großteil »explodiert« sind und ihre Feuchtigkeit abgegeben haben. Eher trocken und sehr weich, sind sie aufnahmebereit für die verschiedensten Toppings.

4. Temperatursturz vermeiden.

Ganze Grillkartoffeln genießt man heiß. Daher müssen alle Beigaben, die im Kühlschrank aufbewahrt werden, wie Käse, Butter und Schmand, vor dem Servieren auf Raumtemperatur gebracht werden.

5. Grillen auf der Glut. Man kann Kartoffeln auch direkt auf der Glut eines Holzkohlegrills garen. Dafür die Glut auf mittlere Hitze herunter-

brennen lassen, den Grillrost entfernen, die Kartoffeln mit einer Grillzange zwischen die glühende Holzkohlen setzen und den Deckel wieder schließen. Die Kartoffeln in 45–60 Min. weich garen, dabei alle 10 Min. mit der Grillzange wenden (zum Prüfen des Gargrades eine Knolle aufschneiden). Die Schalen sollen zuletzt rundherum verkohlt sein, während das Kartoffelinnere einen hinreißenden, rauchgetönten Geschmack angenommen hat.



6. Süßkartoffeln gehen auch.

Die hier vorgestellten Grillmethoden funktionieren genauso gut mit Süßkartoffeln, nur sind diese in der Regel etwas schneller gar. Genießen Sie sie mit Butter, knusprigem Speck, Honig, braunem Zucker, einem Spritzer Limettensaft, Naturjoghurt, gehackten gerösteten Pekannüssen oder Cashewkernen – all das in beliebiger Kombination.

DAS NEUE PREMIUMWERK FÜR GRILL-FANS



Jamie Purviance verrät seine Erfolgsmethode: Grillen wie ein Profi mit den »4 T«.

- Temperatur, Timing, Technik und Tools – so wird jeder zum Meister am Grill.
- 125 komplett neue Rezepte – von klassischen Spareribs bis zu würzigen Tacos.
- Über 800 Step-by-Step-Fotos – damit jeder Handgriff sofort sitzt.

Weber und GU: Von Profis – für Kenner



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6975-4



9 783833 869754



www.gu.de